Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA

0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

AGOSTO/2008

MANUAL DE INSTRUÇÕES

- ***Linha Curva***
- ***Linha Professional***

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS FOGÕES

MANUAL FOGÃO LOFRA
Building-in

Prezado Cliente,

Muito obrigado por ter escolhido este produto da marca LOFRA.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura!

LOFRA Sud America Ltda.

INDICE

Segurança ____ 2
Dicas e recomendações ____ 3
Dimensões do produto ____ 6
Características do forno ____ 7
Instalação
Condições do local ____ 8
Instalação passo-a-passo ____ 12
Instalação com GLP e conversão para GN ____ 13
Instalação elétrica (disjuntores) ____ 16
Limpeza e manutenção
Peças inox, esmaltadas, vidros, latão e aluminio ____ 18
Utilizando o fogão – procedimentos comuns a todos modelos
Gás-stop, acendimento e rendimento dos queimadores ____ 19
Grill, espeto giratório ____ 20
Seletor de temperatura (termostato) ____ 23
Lâmpada ____ 23
Seletor de função ____ 24
Programador eletrônico ____ 26
Instrução de uso por modelo
P76MFR – PG96MFR ____ 31
PD96MFR ____ 33
PUD76MFR ____ 36
C76MF – CG96MF – CG96MF/CiK ____ 39
Dicas de cozimento ____ 43
Procedimento 1 – Montagem pé regulável e prolongador ____ 47
Procedimento 2 - Montagem queimador triplo ____ 49
Procedimento 3 – Montagem queimador geração III ____ 50
Procedimento 4 - Desmontagem/montagem da porta ____ 51
Procedimento 5 – Montagem e desmontagem vidros internos da Porta do forno ____ 53
Procedimento 6 – Movimentação do produto ____ 54
Troca da lâmpada forno ____ 55
Diagramas elétricos ____ 56
Certificado de garantia ____ 60

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja: ____

Número da Nota Fiscal: ____

Data de aquisição: ____

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo: ____

Número de série: ____

Dados do Instalador

Empresa: ____

Telefone: ____

Data de instalação: ____

Nome do técnico instalador: ____

consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado LOFRA.

6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A LOFRA Sud America Ltda. se reserva o direito de modificar os produtos (características e ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é valida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

SEGURANÇA

 IMPORTANTE !

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissional qualificado de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A LOFRA exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Este equipamento foi projetado para uso **DOMÉSTICO**.
- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho no seu lado esquerdo.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possível manutenção.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA, tenha em mãos a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

⚠ Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais LOFRA. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado LOFRA.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao produto, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação, manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.

- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox. Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Nunca desligue o fogão da tomada puxando pelo cabo elétrico, utilize o plugue.
- Ocorrendo danos no cabo elétrico, não conserte, chame o Serviço Autorizado LOFRA e solicite a sua substituição.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com o tampo de cristal abaixado.
- Antes de abaixar o tampo de cristal certifique-se de que os queimadores e/ou placas elétricas estejam frios.
- Evite a instalação do aparelho próximo a materiais inflamáveis como cortinas e panos de cozinha.

DICAS E RECOMENDAÇÕES

- Antes de iniciar a utilização do fogão, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, ele oferece informações de fundamental importância para sua instalação limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fogões LOFRA, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez e sempre que for realizar a sua higienização. Certifique-se de que o mesmo encontra-se desconectado da rede elétrica. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do fogão com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e enxugados completamente com pano macio.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência (temperatura) máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivos e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área

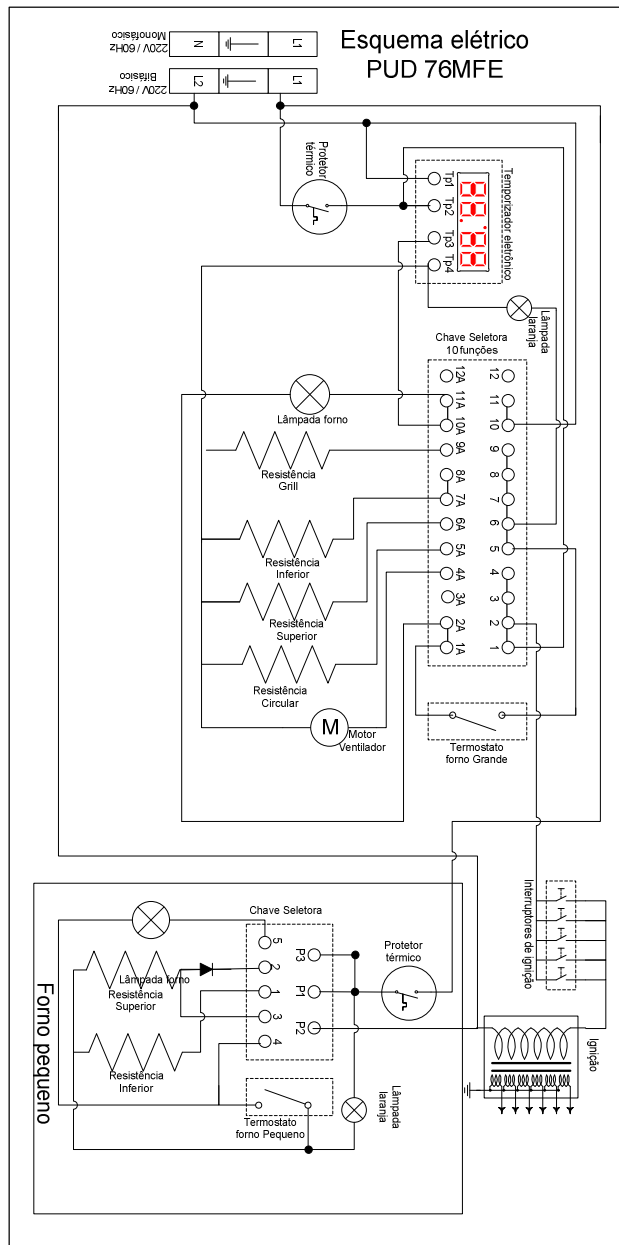
CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)
A LOFRA garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)
Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia

1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado LOFRA. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo

Diagrama elétrico PUD76MFE/Ci

deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

- Alguns modelos são dotados de bandeja em alumínio, ideal para assar confeitos (180 / 200ºC) com carga máxima de 3 kg.

⚠ Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas fora do alcance do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos do forno.

⚠ Não se deve apoiar ou pousar recipientes e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

⚠ Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo, de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.

⚠ Quando o fogão não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estejam na posição zero (desligado).

⚠ Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo, e revestir seu interior com folhas de alumínio.

⚠ Os orifícios da base do fogão NÃO devem ser obstruídos.

- Utilize sempre o coletor de gordura quando utilizar o grill ou assar carnes sobre a grelha.
- Despeje um pouco de água no coletor de gordura para evitar que as gorduras queimem, produzindo fumaça e mau cheiro.

- Coloque os queimadores da mesa em “chama baixa” ou apague-os antes de remover as panelas.
- Não dispense a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do fogão no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a sua reciclagem.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do fogão.
- Se durante a utilização normal do forno ocorrer a interrupção total de funcionamento, inclusive “zerando” a programação, verifique se não houve o desligamento do disjuntor elétrico do circuito de alimentação do fogão, caso contrário solicite a presença de um técnico do Serviço Autorizado LOFRA.

Disposição dos queimadores

Modelos Ci

Modelo CiK

Queimadores
A - Vitrocerâmico
P – Pequeno
M - Médio
G – Grande
T – Triplo

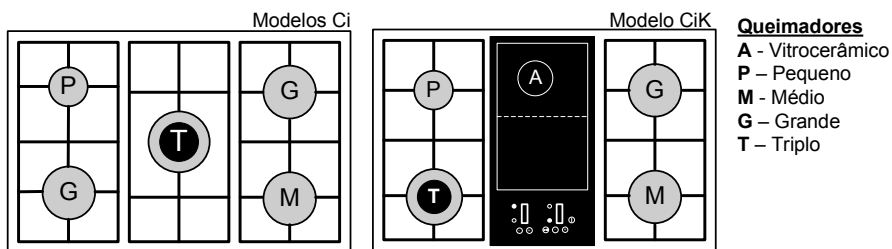



Diagrama elétrico PD96MFRE/Ci

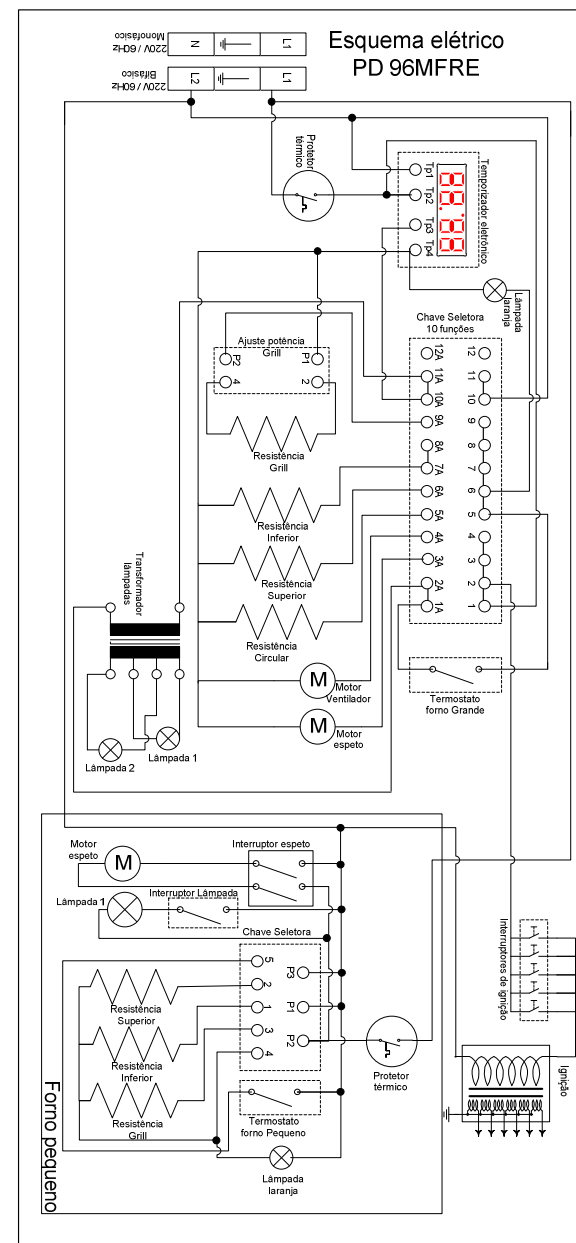
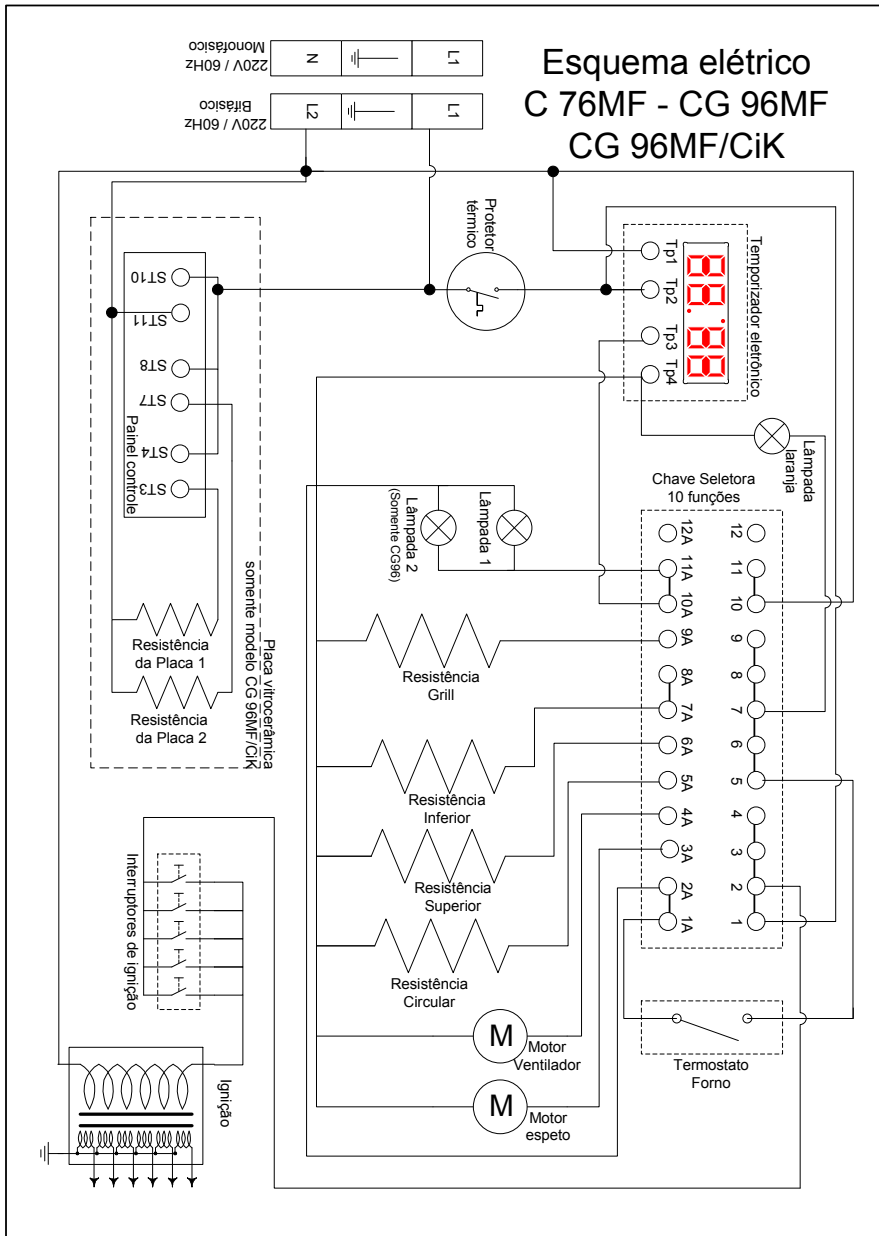



Diagrama elétrico C76MF/Ci – CG96MF/Ci – CG96MF/CiK

Dimensões do produto

Modelo	Peso sem embalagem (kg)	Peso com embalagem (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura sem pés (mm)	Altura ajustável com pés (mm)	Altura ajustável com prolongador ** (mm)
P76 MFR/Ci	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
PUD76MFE/Ci	73	82	700	600	860	910 a 915	NÃO APLICÁVEL
PG96 MFR/Ci	69	75	900	600	770	850 a 905	910 a 965
PD96MFRE/Ci	75	80	900	600	770	850 a 905	910 a 965
C 76MF/Ci	55	60	700	600	770	850 a 905	910 a 965
CG 96MF/Ci	73	82	900	600	770	850 a 905	910 a 965
CG 96MF/CiK	73	82	900	600	770	850 a 905	910 a 965

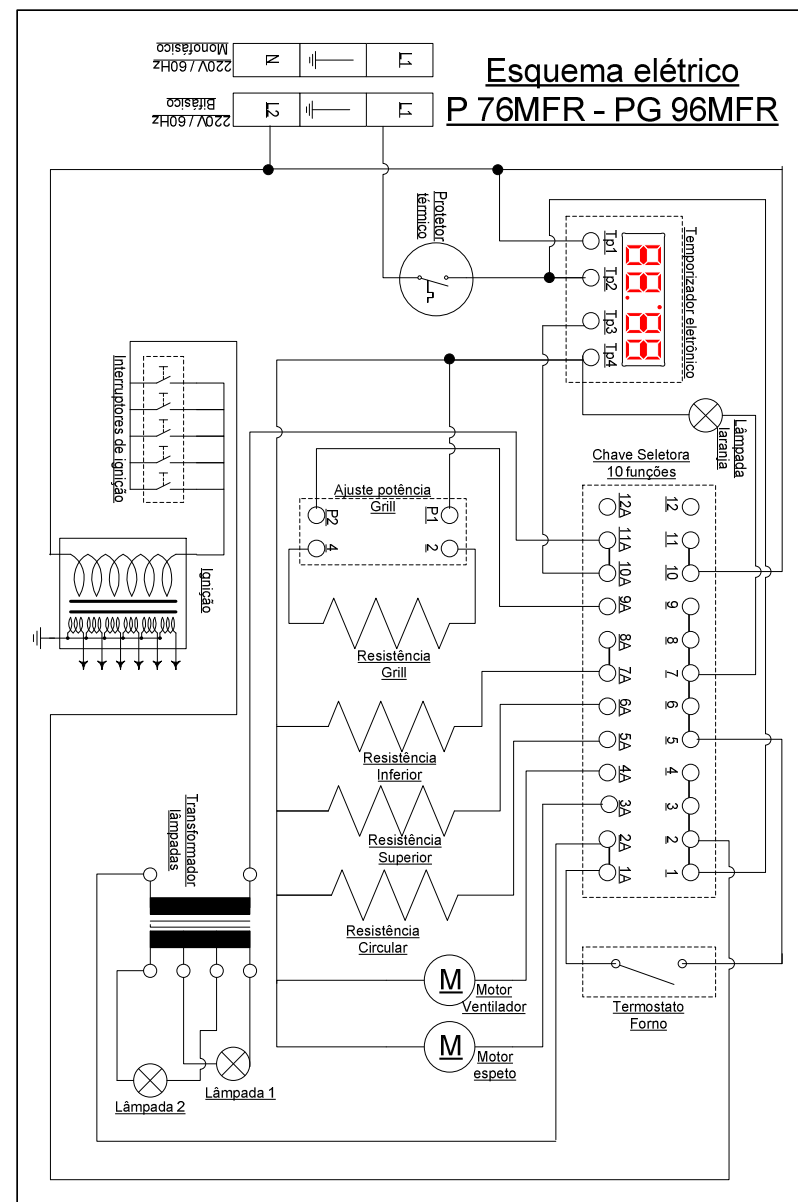
- Acessório não fornecido com o produto, disponível somente na cor preta (ver **página 48).

⚠Todos os modelos de produtos estão disponíveis somente na tensão de 220 Volts.

Características do forno

	Descrição	C76MF/Ci	CG 96MF/Ci	CG 96MF/CiK	P76MFR/C	PG96MFR/C	PUD76MFE/C		PD96MFRE/C	
							GRD	PEQ	GRD	PEQ
	Forno Multifunções	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dimensões	Largura (mm)	475	675	675	475	675	480	480	450	200
	Altura (mm)	370	370	370	370	370	370	175	350	370
	Profundidade (mm)	415	415	415	415	415	445	445	365	415
	Volume (litros)	72	106	106	72	106	79	37	57	30
Acessórios	Prateleira simples	1	1	1	1	1	1		1	1
	Prateleira 1 suporte	1	1	1	1	1	1		1	0
	Prateleira 2 suportes	1	1	1	1	1	2		1	0
	Bandeja esmaltada	1	2	2	1	2	2		2	1
	Espeto giratório	1	1	1	1	1	1		1	1
	Suporte Wok**	1	1	1	1	1	1		1	
Elétricos	Grill*** (kW)	1,5C	2,0C	2,0C	1,8R	2,0R	1,5C	1,0C	1,5C	1,0C
	Resistência inferior (kW)	1,65	1,75	1,75	1,9	1,75	1,65	1,2	1,65	1,2
	Resistência superior (kW)	0,9	1,0	1,0	0,7	1,0	0,9	0,5	0,9	0,5
	Resistência Maxi-grill (kW)	2,1	3,0	3,0	2,5	3,0	2,1	------	2,1	-----
	Resistência circular (kW)	2,0	2,5	2,5	2,0	2,5	2,0	------	2,0	-----

* **G** – Forno a gás.
* **M** – Forno elétrico multifunções
** - Acessório fornecido para apoio de panela WOK (panela com fundo arredondado) deve ser encaixado na trempe sobre o queimador Triplo.
*** - Grill - **R** radiante / **C** convencional

Diagrama elétrico P76MFR/Ci – P96MFR/Ci

Substituição da lâmpada do forno

Primeiramente desligue o fogão da tomada.

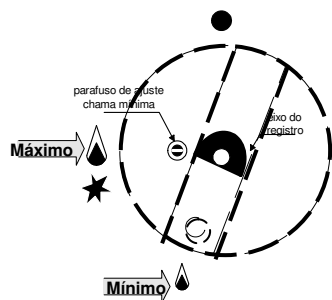
Abra a porta do forno, desatarraxe (sentido anti-horário) a proteção da lâmpada.

Retire a lâmpada, e substitua por outra com as mesmas características:

- Temperatura - resistente até 300℃
- Tensão – 220V
- Potência – 0,025 kW

Recoloque a proteção de vidro atarraxando-a (sentido horário).

Ajuste chama mínima

Acenda o queimador na posição máxima, coloque na posição mínima, retire o manipulo, introduza uma chave no orifício ao lado do eixo do registro e faça a regulagem da chama mínima girando no sentido anti-horário (aumenta) ou horário (diminui), até obter uma chama reduzida, azul e estável. Ao girar o manípulo rapidamente, da posição de chama alta para a posição de chama baixa, esta não deve apagar-se.

Deixe o queimador na posição mínima por alguns minutos para certificar-se de que o dispositivo Gás-stop não atue (interrompa o gás).

Este procedimento deve ser executado por profissional qualificado.

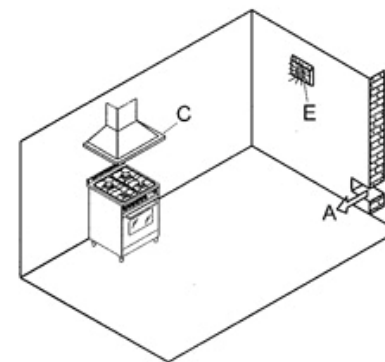
INSTALAÇÃO

As instruções relativas à instalação devem ser executadas por profissional qualificado.
O aparelho deve ser instalado de modo correto, em conformidade com as normas e as leis em vigor.
Qualquer que seja a operação, deve ser efetuada com o aparelho desconectado da rede elétrica.
Antes da instalação, certifique-se que as condições de abastecimento do local (natureza e pressão do gás) e a alimentação elétrica do aparelho sejam correspondentes aos dados da etiqueta de identificação do aparelho.

⚠ Antes de iniciar a instalação do fogão, faça a leitura dos procedimentos listados no final do manual.

Condições do local de instalação

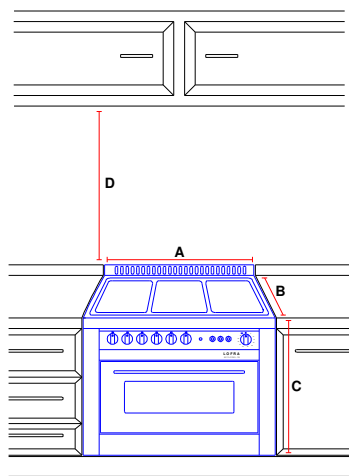
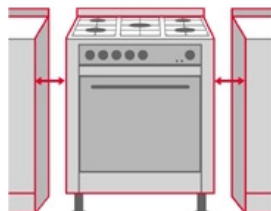
Circulação de ar

Para o bom funcionamento do fogão, é indispensável que o local tenha uma boa ventilação natural e contínua, necessário para a combustão do gás (a instalação deve seguir as normas vigentes da ABNT).
Em locais onde não haja uma ventilação natural, será necessário a abertura de uma entrada de ar de no mínimo 200cm² (A), ou instalação de um exaustor para aumentar o fluxo de ar (E).

Exaustão da combustão

Os aparelhos de cocção a gás devem descarregar os produtos da combustão através de uma coifa ligada diretamente para o exterior (C).
No caso de não ser possível instalar uma coifa, é necessário o emprego de um exaustor elétrico e aplicado à parede externa ou

á janela ambiente, desde que existam no local, aberturas para entrada de ar (mínimo de 200cm²).
Portas e/ou janelas para ambientes contíguos, desde que não se tratem de dormitórios.

Posicionamento do Fogão

Os fogões LOFRA podem ser instalados como nos modelos convencionais Free-Standing (classe 1).

Os Fogões LOFRA são do tipo Classe 2 – Building-in, fogões construídos e homologados para serem instalados em contato direto com os móveis laterais, criando um bloco estético-funcional com a cozinha modulada.

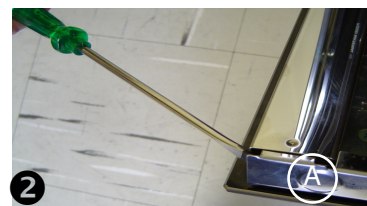
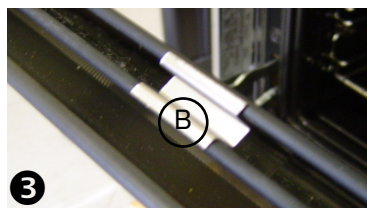
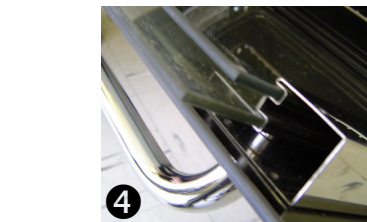
PROCEDIMENTO 6
Movimentação do produto

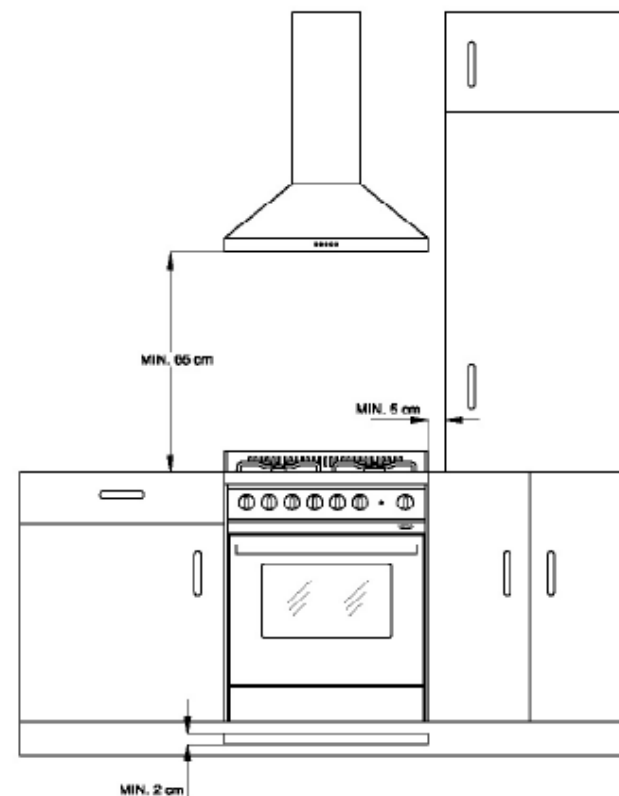
A correta movimentação do seu fogão LOFRA deve ser efetuada suspendendo o produto da seguinte forma:

Nunca movimente o seu fogão LOFRA através da mesa inox ou do puxador, isto pode danificar a mesa os pés niveladores e a porta do forno.

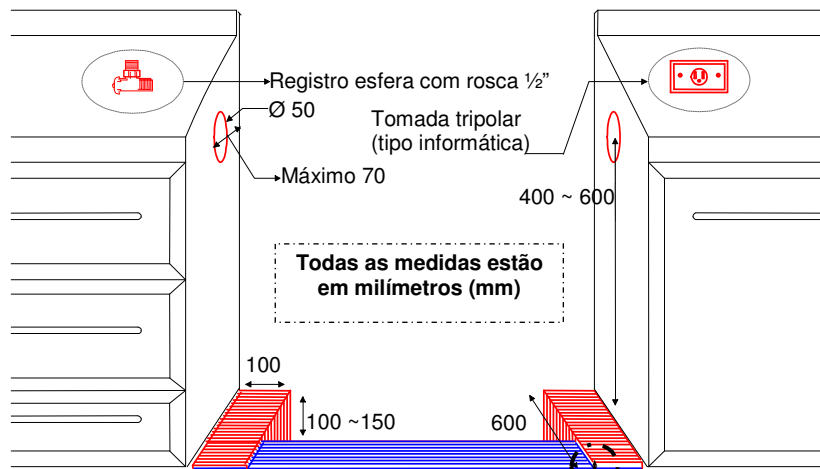
PROCEDIMENTO 5
Desmontagem/ Montagem vidros internos da porta

1. Abra a porta do forno, insira uma chave de fenda fina ou faca de cozinha entre os perfis laterais e superior da porta.

2. Faça uma alavanca com a chave até desencaixar o perfil superior, repita a mesma operação na outra extremidade do perfil (A).

3. Retire o perfil e o espaçador (B).

4. Remova os vidros internos, efetue a limpeza conforme orientação na **pág. 17** deste manual. Após a limpeza e com os vidros secos, efetue a sua montagem, encaixando o espaçador na parte superior dos vidros – certifique-se que os vidros encontram-se na posição correta (identificação do fabricante no canto inferior direito).

5. Posicione o perfil superior corretamente e pressione-o até ocorrer o encaixe (estalo) perfeito entre as duas peças.

O manuseio incorreto dos vidros poderá causar a sua quebra - não coberta pela garantia.

Os orifícios da base do fogão não devem ser obstruídos. Deve-se deixar uma entrada de ar pela parte inferior do fogão, conforme croqui e medidas a seguir.

Modelo	Largura (A) mm	Profundidade (B) mm	Altura (C) mm	Altura Mín. Mesa/Moveis (D) mm
PX66AMFR/CV	600	600	770	650
PX76GI/CV	700	600	770	650
P76 MFR/C	700	600	770	650
PUD76MFE/C	700	600	860	650
PG96 MFR/C	900	600	770	650
PD96MFRE/C	900	600	770	650
C76 MF/Ci	700	600	770	650
C96 MF/Ci	900	600	770	650
C96 MF/CiK	900	600	770	650

A altura (D) refere-se a distância mínima à ser preservada entre o plano de cocção e eventuais móveis ou coifas / depuradores a serem instalados sobre o fogão.

IMPORTANTE:
Para que o forno a gás obtenha o melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja defasada em relação as laterais, entre 10 e 20mm.

A LOFRA RECOMENDA QUE A INSTALAÇÃO SEJA REALIZADA PELA SUA REDE DE SERVIÇOS AUTORIZADOS

LINHA CURVA

1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta certifique-se de que os pinos de travamento das dobradiças sejam removidos de ambos os lados.

PROCEDIMENTO 4
Desmontagem/ montagem da porta do forno

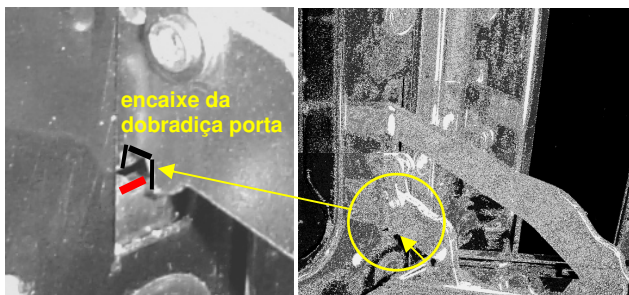
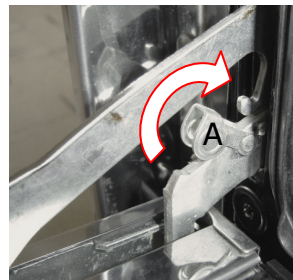
LINHA PROFESSIONAL

1. Abra totalmente a porta do forno.

2. Levante o dispositivo trava da porta (A) até o final do curso.

3. Certifique-se do travamento das duas dobradiças.

4. Segure a porta, com as duas mãos, através das laterais (próximo ao puxador) e feche-a lentamente até que perceba certa resistência, neste ponto, levante a porta de modo a liberar os encaixes das dobradiças do fogão, removendo-a.

5. Para efetuar a montagem, execute a operação inversa, observe que o encaixe da dobradiça fique corretamente apoiado.

Instalação Passo-a-passo

1. Iniciar a instalação removendo a embalagem de papelão, os calços de EPS (isopor®) e o tampo cristal;

2. Remover as trempes da mesa do fogão, retirar o kit de acessórios e a porta do forno (procedimento 4, **pág. 39**).

3. Inclinar o fogão com a parte traseira voltada para baixo, sobre as placas de EPS (isopor®).

4. Instalar os pés telescópicos e voltar o fogão para a posição normal (procedimento 1, **pág. 35**).

5. Fazer a “instalação com gás GLP” conforme descrito neste Manual ou fazer a “conversão para GN” conforme descrito neste Manual (**pág12 e 13**).

6. Colocar e ajustar a grade e/ou suporte do espeto giratório.

7. Colocar as grades do forno.

8. Remover a película de proteção das laterais em aço inoxidável, fazer a limpeza como descrito neste Manual, a fim de evitar sua fusão e o surgimento de manchas de difícil remoção.

9. Colocar os queimadores (encaixando-os corretamente) e as trempes na mesa do fogão (procedimento 2 e 3 **págs. 37 e 38**).

10. Verificar a pressão de abastecimento (estática e dinâmica) e realizar o ajuste caso necessário.

11. Ligar o aparelho na chama mínima, verificando a estabilidade das chamas.

12. Caso se faça necessário ajustar a chama mínima (conforme **pág.42**)

Instalação com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo)

A ligação deve ser feita em conformidades com as normas da ABNT:

NBR 14177 – Para mangueiras com tubo metálico flexível (figura B). Comprimento máximo recomendado 1,20m.

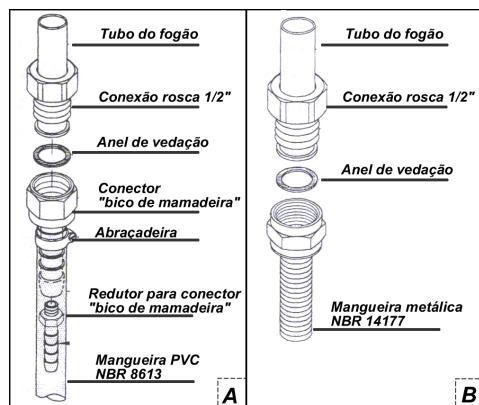
NBR 8613 – Para mangueiras PVC com tarja amarela. Observar o prazo de validade, e o posicionamento da mangueira que não pode cruzar por trás do fogão (figura A).

NBR 8473 – Para o regulador de pressão.
Observar os seguintes detalhes:

- Pressão de saída 2,8 kPa.
- Data de validade para substituição (recomendação de troca a cada 5 anos).
- Mínimo de 1kg/h de GLP.

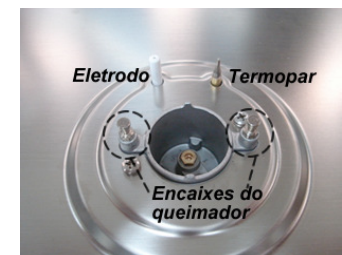
Os fogões LOFRA estão caracterizados com a categoria $II_{2,3}$ conforme NBR 13723.
Os fogões LOFRA saem de fábrica ajustados para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), certifique-se de que este é o tipo do gás a ser instalado, ou providencie a "conversão para GN".
Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela LOFRA.

⚠ Os fogões LOFRA são projetados para funcionar com gás de botijão (GLP) ou Natural (Metano), porém **NÃO** podem funcionar com gás Manufaturado (NAFTA).

⚠ O menor botijão de gás (GLP) recomendado pela LOFRA é o de 13 kg (P13).

PROCEDIMENTO 3
Montagem queimador geração III

A câmara de combustão possui 2 pinos (figura 1) para o acoplamento e encaixe do queimador.

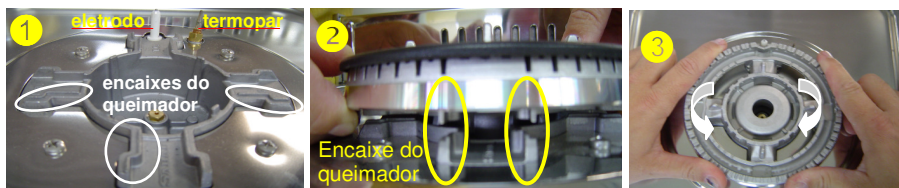
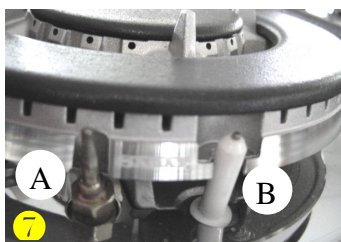
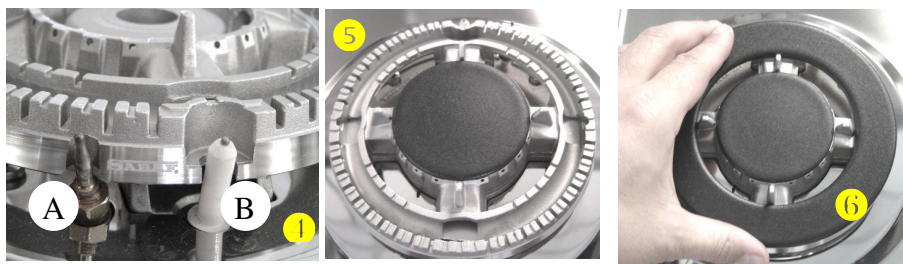
Procedimento para montagem do queimador geração III:

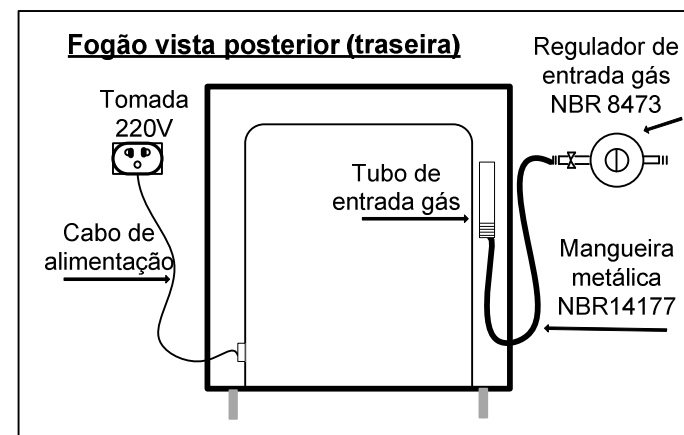
1. Identifique os dois pinos na câmara de combustão para o acoplamento e encaixe do queimador (figura 1).
2. Posicione o queimador sobre a câmara de combustão, observando os encaixes (figura 2).
3. Encaixe o espalhador observando as guias de acoplamento (figura 3).
4. Gire o espalhador para garantir o seu correto posicionamento (figura 4).

Girar suavemente o espalhador, o aperto excessivo e a temperatura poderão dificultar a sua remoção.

O correto posicionamento do queimador sobre a base garante a sua eficiência

A montagem incorreta pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

PROCEDIMENTO 2
Montagem Queimador Tripla Chama

1 – A câmara de combustão possui guias para o acoplamento com o queimador.
2 – Posicione o queimador sobre a câmara de combustão.
3 – Certifique-se do correto encaixe do queimador, fazendo o movimento horário e anti-horário com ambas as mãos.

4 – Verifique o correto posicionamento do termopar (A) e eletrodo (B) em relação ao queimador triplo.
5 - Encaixe o espalhador interno triplo na parte central do queimador.
6 – Encaixe e GIRE com a mão o espalhador externo, para garantir o seu correto posicionamento.
7 – O correto posicionamento do queimador sobre sua base garante sua eficiência.

O posicionamento incorreto pode causar danos ao conjunto, não cobertos pela garantia.

Disposição correta para instalação dos fogões LOFRA.

PRESSÃO ESTÁTICA PARA GLP - 2,8 ~ 3,0 kPa (28 ~ 30mbar)

A ligação a rede de distribuição ou ao botijão de gás, deve ser feita através de uma mangueira metálica flexível com alma metálica.
Deve-se instalar um regulador de pressão para GLP conforme NBR 8473, para garantir a pressão de trabalho correta.

PRESSÃO ESTÁTICA PARA GN – 2,0 kPa (20mbar)

Conversão para GN (gás natural)

Injetores da mesa: Substitua os injetores com o auxílio de uma chave canhão 7mm, conforme tabela a seguir.
As instalações para gás natural devem seguir as orientações da NBR13933.
Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme o indicado pela LOFRA.

Injetores

Tabela de Referência para Injetores				
Tipo de queimador	Injetor Ø 1/100mm GLP	Injetor Ø 1/100mm GN	Potência máxima kW	Potência mínima kW
Triplo	0,96	133	3,70	1,50
Grande	0,82	122	2,80	0,75
Médio	0,65	0,98	1,75	0,45
Pequeno	0,52	0,73	1,10	0,35

Vazamento de Gás

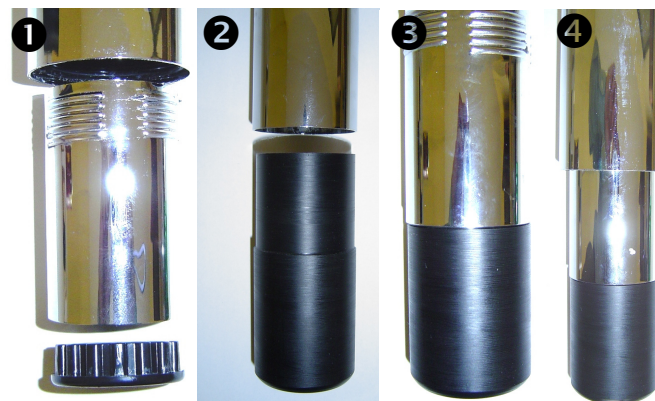
Para testar a estanqueidade do conjunto, utilize somente detergente líquido ou espuma de sabão, aplicando diretamente sobre as conexões, ou utilize detector de fuga específico, este é o método mais eficiente, **NÃO** utilize nenhum outro método para localizar vazamentos.

⚠ **Certificar que no uso de tubo flexível, o mesmo deve ser fixado de tal forma a**:

- Não fazer contato com qualquer parte móvel (exemplo gavetas).
- Não passar através de qualquer área de estocagem.

Montagem dos prolongadores nos pés reguláveis

O prolongador é um acessório que deve ser adquirido diretamente com o Serviço Autorizado LOFRA.
O prolongador proporciona um aumento de 6 cm na altura do seu fogão LOFRA.

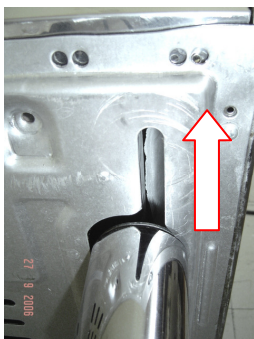
1. Retire a parte inferior do pé nivelador e remova a base do pé nivelador (empurrando a base pelo lado interno).
2. O prolongador irá encaixar no mesmo local onde foi removida a base do pé nivelador.
3. Encaixe o prolongador no pé nivelador.
4. Monte a parte inferior do pé nivelador ajustando a altura desejada. Repita esta a operação para os outros pés.

PROCEDIMENTO 1

Montagem dos pés reguláveis

1 – Posicione corretamente a arruela/porca sobre o parafuso de fixação do pé regulável.

2 – Aperte a arruela/porca no parafuso do pé regulável. Deixe um espaço entre o pé e a arruela.

3 – Apóie o produto sob uma superfície protegida, com a parte traseira voltada para baixo para não danificar o produto.

⚠ NÃO faça esta operação com o produto inclinado, pois pode danificar a base do fogão.

4 – Insira a arruela/porca no orifício de encaixe, observando o correto posicionamento da arruela (chanfros paralelos a lateral do produto).

5 – Puxe o pé regulável até o final do curso, gire-o no sentido horário até fixar.

 Não é necessário um aperto muito intenso.

6 – Retorne o fogão para sua posição original, sem forçar os pés, efetue a o nivelamento do produto ajustando os pés niveladores.

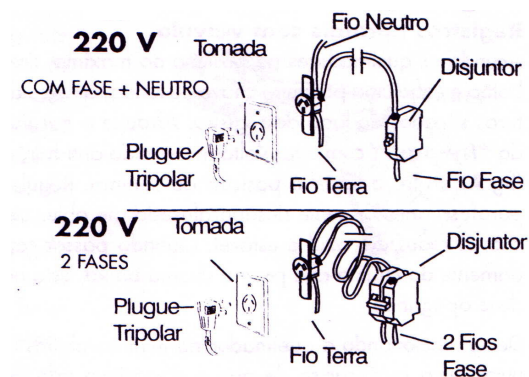
Instalação Elétrica

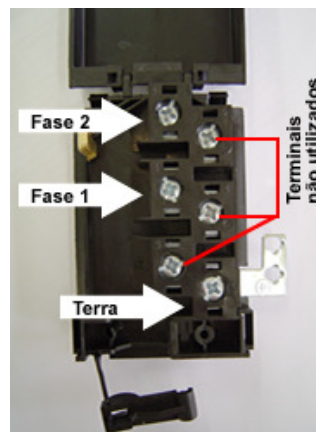
Para sua segurança e de seu patrimônio, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto.

Conecte o plugue de alimentação elétrica numa tomada tripolar 220V, conforme especificado na etiqueta do fogão.

Modelo	Potência Máxima	Número de fases	Número de disjuntores	Disjuntor
P76 MFR/C	2,62 kW	2	2	15 A
		1	1	
PUD76MFE/Ci	4,74 kW	2	2	30 A
		1	1	
PG96 MFR/Ci	2,77 kW	2	2	15 A
		1	1	
PD96MFRE/Ci	4,35 kW	2	2	25 A
		1	1	
C 76MF/Ci	2,58 kW	2	2	15 A
		1	1	
CG 96MF/Ci	3,10 kW	2	2	20 A
		1	1	
CG 96MF/CiK	4,70 kW	2	2	25 A
		1	1	

Ligue o fogão a uma tomada exclusiva e com disjuntor de proteção, sem a utilização de extensões ou conectores tipo “T” (benjamim).

Caso sejam necessários reparos, não tente solucionar o problema, reparos feitos por pessoas não qualificadas podem provocar danos ao usuário/aparelho.

A LOFRA não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

<u>Conexão elétrica para os modelos:</u>
CG 96 MF/CiK
PD 96 MFRE/Ci
PUD 76 MFE/Ci
Efetuar a conexão elétrica diretamente a rede elétrica, utilizando fio com diametro minimo de ∅4 mm e disjuntor exclusivo conforme tabela.

Pratos a Assar e Cozinhar	kg	ºC	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático – minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos
CARNES					
Suína:					
Assado	1	190	3	100	90
Costeleta	1	180	2	75	60
Pernil	1,5	180	2	105	90
Salsicha	1,5	170	2	60	45
Bovina:					
Filé	1	170	2	90	75
Rosbife	1	180	3	65	45
Assado	1	180	3	105	90
Músculo	2	180	2	110	100
De Carneiro:					
Pernil	1	200	3	115	95
Paleta	1	175	2	85	70
Caça:					
Faisão	1	200	2	95	70
Lebre	2	175	2	90	75
Coelho	2	175	2	110	100
Aves:					
Peru	1,5	180	3	85	70
Galinha D'Angola	1	180	3	85	65
Pato	2	180	2	110	90
Frango	1	175	3	90	75
PEIXE					
Tainha, Dourado, Atum	1	160	3	60	50
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5	180	2	60	45
Linguado gratinado, Pescada	1	200	2	35	25
VARIEDADES					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maçãs ao forno		180	2	70	60

Pratos a Assar e Cozinhar	**ºC**	**Posição prateleira (de baixo para cima)**	**Tempo de cozimento forno estático – minutos**	**Tempo de cozimento forno ventilado – minutos**
CONFEITARIA				
"**Bolo**" – Doce à base de farinha, fécula de batata, ovos, açúcar e manteiga	170	3	50	35
Torta de maçã	180	3	50	35
"**Crostata**" – Doce de massa mole cozida no forno e geralmente coberta com marmelada	180	3	45	30
"**Focaccia**" – Pão achatado, temperado com óleo, posto para assar no forno ou sobre brasas	170	3	50	35
"**Ciambellone**" – Massa doce feita com farinha, ovos e açúcar, na forma de rosca, trança de pão	170	3	55	40
Biscoitos	180	3	35	25
Suspiros/Merengues	110	2 – 3	150	120
"**Bigné**" – Massa doce, pequena e redonda, assada no forno e recheada de creme, licor de ovos, etc.	175	3	35	20
Suflês	175	2	45	35
MASSAS				
Lasanhas	200	3	55	40
Canelones	180	3	55	40
Talharim ao forno	180	3	80	70

Limpeza e manutenção

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o aparelho.
Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

⚠ A água, além do cloro contém partículas minerais que ao secar ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção para eliminá-la será necessário à repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual.
⚠ A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.
Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.
A **secagem é extremamente importante** para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.
Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for o suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado, quando for o caso.

Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo liquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- As partes móveis dos queimadores e o forno após estarem frias devem ser lavados freqüentemente com água e detergente neutro, enxágüe com água abundante, secando em seguida.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (40℃ a 50℃).

Vidros (porta do forno)

- Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.
- Limpe o forno após usar (ainda morno), deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subseqüente.

- Terminado o cozimento, é aconselhável deixar passar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para evitar sua desidratação.
- Antes de serem servidos, os pratos podem ser mantidos no calor do forno à temperatura mínima.

Assar Peixes

- Asse peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta.
- Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e depois diminua gradualmente.
- Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada.
- Verifique se o peixe esta bem assado levantando delicadamente uma ponta do ventre; a carne deve estar uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de Salmão ou Truta.

Assar no Grill

- Assam-se no grill carnes e peixes geralmente de baixa espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (ex.: abobrinha, berinjela, tomate, etc.) espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe assados no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e colocados sob o grill.
- Despejando-se 1 ou 2 copos de água na bandeja, evita-se a formação de fumaça, devido às gotas de molho e gordura.
- Também se pode utilizar o grill para gratinar ou para tostar pães.

DICAS DE COZIMENTO

Cozimento de doces

Os doces devem ser preparados com temperaturas moderadas (normalmente entre 150 e 200℃) e requerem o pré-aquecimento do forno por cerca de 10 minutos.
Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados como pães, massas fermentadas e suflês; a corrente de ar frio bloqueia o seu crescimento. Para verificar o grau de cozimento dos doces, enfie um palito; se este sair seco o doce esta cozido no ponto. Para fazer esta verificação, espere que tenha passado pelo menos ¾ do tempo de cozimento previsto.
Observe que um doce cozido exteriormente, mas, não suficientemente no interior teria necessitado de uma temperatura inferior e de um tempo de cozimento maior.

Assar carnes

- A carne para assar no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina, ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Se a peça tiver gordura apenas num dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura, ao derreter, untará suficientemente também a parte que ficou para baixo.
- Inicie o cozimento das carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte inferior.
- A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.
- O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se não ceder, significa que esta cozida no ponto.
- As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.
- Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente alto dificulta a entrada de calor) ou diretamente sobre a grade, sob a qual deverá ser colocada a bandeja para recolher o molho (umidade e gordura).

Peças de Latão e Alumínio (Pyral®)

- Para a limpeza dos estabilizadores de chama (latão) e os queimadores (Pyral® – Alumínio) estes podem ser deixados em molho numa solução de água e vinagre, facilitando assim a remoção da sujeira acumulada.

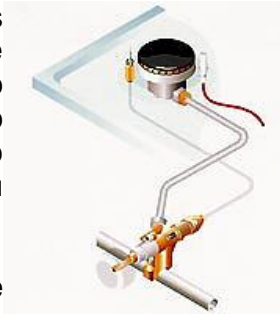
Procedimentos que danificam o aço inox

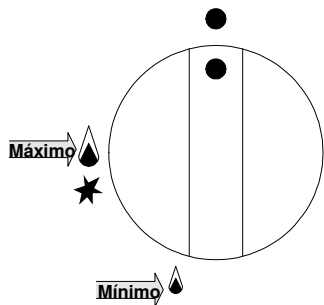
- Os contatos prolongados com soluções de cloretos, óxido ferroso e crostas higroscópicas podem provocar o rompimento da camada passiva do inox com o conseqüente aparecimento de pontos de oxidação.
- Evitar acúmulo e contato das partes esmaltadas e inox com líquidos ácidos ou alcalinos como vinagre, sumo de limão, ameixa, suco de tomate, café, leite, água salgada, por um período longo, pois estes líquidos deixam a superfície com manchas difíceis de remover, tal inconveniente pode alterar o brilho, mas **NÃO** prejudicam o funcionamento do fogão.
- **NÃO** deixe artigos de aço comum em contato com o inox, especialmente se estiverem úmidos ou molhados, é o caso de esponja de aço, cuja ferrugem pode manchar o aço inox.
- **NÃO** iniciar a utilização do fogão com sujidade ou resíduos de cozimento anterior, usar papel toalha para retirar o excesso de líquidos derramados. Em caso de derramamento de alimentos, principalmente açucarados, limpar enquanto estiver morno com pano macio e úmido e detergente neutro e/ou saponáceo líquido.
- **NÃO** utilizar produtos abrasivos ou químicos agressivos como esponja de aço, saponáceos (pedra ou grão), amoníaco, thinner (solventes derivados de petróleo) e detergente comum. Estes produtos danificam e prejudicam o brilho e a beleza do produto.

Utilizando o Fogão

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fogões LOFRA.

Sistema GÁS-STOP

Todos os queimadores dos fogões LOFRA, possuem esse dispositivo de segurança adicional, que tem a função de interromper o fluxo de gás para o queimador caso ocorra a extinção involuntária da chama, por vento ou transbordamento de líquidos.

Para acionar este sistema de segurança, basta permanecer com o botão de acendimento pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

Acendimento Automático

Para fazer o acendimento automático, pressione e gire (sentido anti-horário) o botão de controle para a posição “Máxima” e mantenha pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

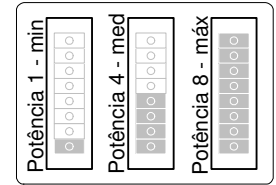
Para obter a chama baixa, gire o botão no sentido anti-horário para a posição de “Mínimo”.

Registro Fechado

Máximo "chama alta"

Mínimo "chama baixa"

No caso de falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o para a posição de chama alta, segure-o pressionado por 5 segundos após a chama estar acesa.

- Pressione o + da área de aquecimento e todos os LED’s acenderão indicando o ajuste da potência máxima, para o ajuste de outro nível de potência pressione - até a potência desejada.
- A potência poderá ser ajustada do nível minimo 1 até ao nível máximo 8.
- Quando o indicador de potência estiver totalmente apagado indica que a área de aquecimento esta desligada.

⚠ O painel desligará automaticamente se após 10 segundos não for ajustada alguma programação.

⚠ Para desligar a mesa vitrocerâmica basta posicionar um dedo sobre até soar o bip, e a mesa vitrocerâmica será desligada.

Bloqueio do teclado

Esta é uma função de segurança, seu acionamento impossibilita o ajuste de qualquer função. Isto previne acidentes causados pela utilização acidental ou indevida de crianças ou pessoas inabilitadas.

- Esta função é ajustada com a mesa vitrocerâmica desligada, basta pressionar e verificar o acendimento do LED indicativo sobre o simbolo.

Nesta opção de travamento, não é possivel ligar e acessar nenhuma função do teclado.

Desbloqueio do teclado

Se a função estiver acionada, basta pressionar até que o LED se apague e soe o bip.

Indicador de resíduo de calor

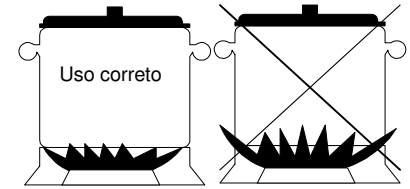
Quando se encerra um cozimento, e a superfície do vidro estiver aquecido, o LED indicador de nível de potência permacerá intermitente indicando que a superfície esta quente.

Selecionado um nível de potência

O regulador de nível de potência ajusta o funcionamento das resistências de aquecimento, ligando e desligando-as conforme o nível ajustado (% da potência máxima).

- Ligue o painel através da tecla

Rendimento dos queimadores

Para otimizar o rendimento dos queimadores, use panelas conforme o indicado pela LOFRA, isto é, com fundo chato e com diâmetro tal que as chamas dos queimadores não ultrapassem o fundo da panela. Para garantir a eficiência e a durabilidade do conjunto queimador, recomenda-se a utilização de panelas com os seguintes diâmetros:

Queimador	Potência	Diâmetro da panela
Triplo	3,70 kW	de 240 a 260 mm
Grande (rápido)	2,80 kW	de 210 a 260 mm
Médio (Semi–rápido)	1,75 kW	de 150 a 200 mm
Pequeno (auxiliar)	1,10 kW	de 100 a 140 mm

⚠ É aconselhável que, no momento em que um líquido comece a ferver, se reduza a chama o suficiente para manter a ebulição.

Turbo Forno Multifunção

Os fornos elétricos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (convecção), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo grill elétrico.

Através de um seletor de funções o usuário pode selecionar a forma do cozimento através de 9 diferentes combinações, e ajustando a temperatura de funcionamento através do termostato, entre 60 a 250/260ºC. Assim podem-se satisfazer as exigências de cozimentos especiais.

Grill

Os alimentos a serem grelhados são apoiados sobre a grelha do forno e esta, por sua vez, deve ser posicionada no interior do próprio forno conforme o tipo de alimento, como por exemplo: As carnes fatiadas e finas são postas sobre a prateleira mais

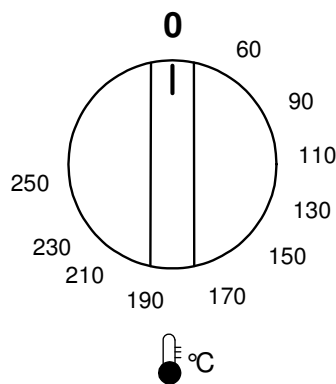
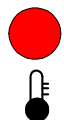
próxima ao Grill, enquanto que assados enrolados, aves, etc. sobre a prateleira central.

Espeto Giratório

O espeto giratório serve para homogeneizar os assados nas funções do forno e grill.
Para utilizar o espeto siga as instruções:

- Colocar o coletor de gorduras no patamar mais baixo.
- Monte o cabo do espeto giratório.
- Espete, de forma balanceada, o alimento a assar.
- Fixe as extremidades do alimento com os dois garfos moveis, distribuindo o peso uniformemente.
- Encaixe a haste do espeto no suporte adequado, e desparafuse o cabo do espeto.
- Empurre o suporte do espeto até o encaixe do espeto na unidade motora no fundo do forno.
- Feche a porta do forno
- Acione a função "espeto giratório" no painel de controle.

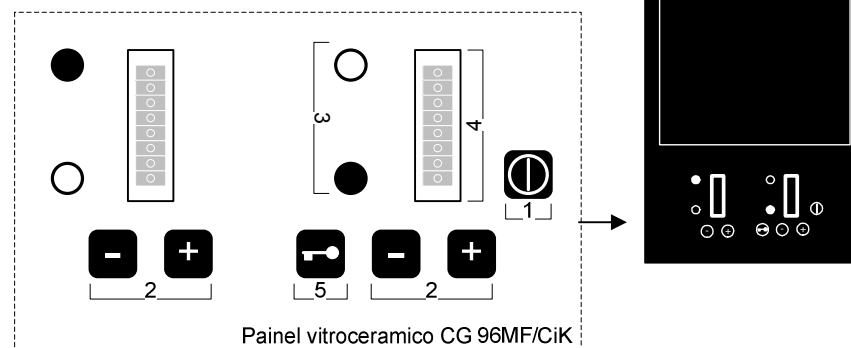
Seletor de temperaturas

O calor para aquecer o forno é produzido por resistências elétricas situadas na parte superior (teto) e na parte inferior (chão), tais resistências podem funcionar de forma simultânea ou individual.
Esta situação permite um cozimento homogêneo, por exemplo, quando um alimento necessita de mais calor na parte superior ou na parte inferior.
Selecionando a temperatura entre 60 a 250℃ ou 260℃.

Lâmpada

Lâmpada Laranja – Indica a ação do conjunto termostato/resistências.

Mesa vitrocerâmica (exclusivo modelo CG 96MF/CiK)

A mesa vitrocerâmica permite alcançar a máxima potência em poucos segundos e o ótimo isolamento térmico interno permite que o calor gerado mantenha-se somente na área demarcada pela serigrafia.

Painel vitroceramico CG 96MF/CiK

1. Tecla Liga/Desliga (acionamento principal e de emergencia).
2. Seletor de potência da área de aquecimento.
3. Indicador de posição da área de aquecimento sobre o plano.
4. Indicador de nível de potência (de 1 a 8).
5. Tecla de contato para acionamento do bloqueio de teclado (travamento de segurança).

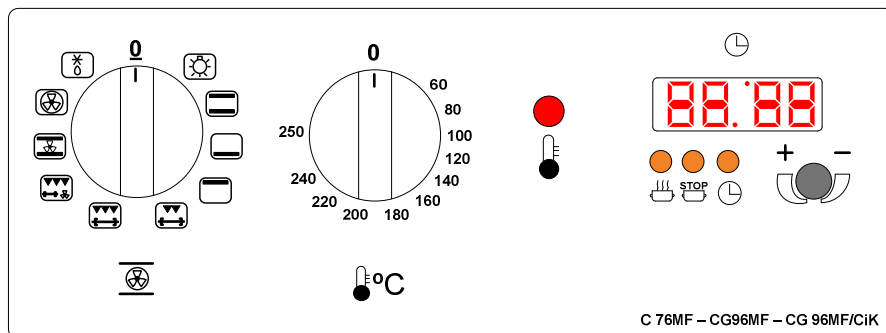
Utilização

⚠ Toda vez que uma tecla de contato for acionada por mais de 1 segundo, soará um bip informando que a função foi aceita.

Ligando/Desligando o produto

Para iniciar o funcionamento do produto posicione um dedo sobre a tecla de contato por aproximadamente 1 segundo. Acenderá uma LED intermitente no indicador .

⚠ O LED da tecla pemanecerá aceso durante todo o funcionamento.

LINHA CURVA
PAINEL C 76MF – CG 96MF – CG 96MF/CiK

Seletor de Funções (pág 22)

Seletor de Temperaturas (pág. 21)

Lâmpada indicadora termostato (pág. 21)

Programador eletrônico (pág25)

Seletor de Funções

Luz do forno

Cozimento tradicional

O aquecimento é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo.

Aconselhado para biscoitos, pizzas e doces com cobertura úmida e em geral para "fornadas" com um único tipo de alimento.

Cozimento por baixo

O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.

Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.

Cozimento pelo alto

O calor é gerado pela resistência da parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar.

Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas.

Cozimento com grill e espeto giratório

O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno.

Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.

Cozimento com maxi-grill e espeto giratório

Mesma função anterior (grill e espeto giratório), porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.

Cozimento com grill, forno ventilado e espeto giratório.
O calor se propaga por irradiação e simultaneamente o ventilador difunde o calor de maneira uniforme.
Ideal para assar sem ressecar internamente os alimentos, como carnes e frangos de grandes dimensões, que necessitam um cozimento interno uniforme, e ser dourados externamente.

Cozimento uniforme
As resistências, inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme.
Ideal para assados, aos quais se assegura um cozimento rápido e homogêneo. Aconselhado para “fornadas”, isto é, com um único tipo de alimento.

Cozimento com forno ventilado
O calor se propaga por ventilação forçada, é um sistema de cozimento que possibilita o cozimento de até 3 pratos diferentes simultaneamente.
Ideal para alimentos que requerem um alto grau de cozimento externo e menor em seu interior.

Descongelamento
Normal: É o descongelamento de forma natural, auxiliado apenas pela ventilação do forno, mas que assegura um resultado ótimo para os alimentos que sofrem com as variações muito bruscas de temperatura.
Rápido: Se obtém utilizando a função “cozimento com o forno ventilado” 50℃ e ajustando o “seletor de temperatura” em 50ºC, alcança-se assim um ótimo desempenho, seja em termos de tempo, seja no resultado final.

Selecionando a temperatura entre 60 a 260℃ o forno funciona com as resistências, superior e inferior simultaneamente e com a temperatura controlada e constante.
O usuário pode selecionar o acionamento individual através do botão ”Seletor de temperatura” girando-o no sentido horário até as seguintes posições:

Cozimento por baixo
O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.
Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.

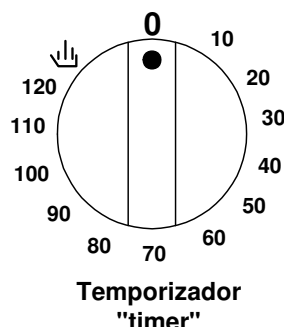
Cozimento pelo alto
O calor é gerado pela resistência na parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar.
Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas

Cozimento com grill
O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno.
Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante

Durante o cozimento a perda de umidade do alimento é lenta e uniforme, por isso abra a porta do forno só o estritamente necessário durante o cozimento.

Temporizador “Timer”

Funcionamento programado

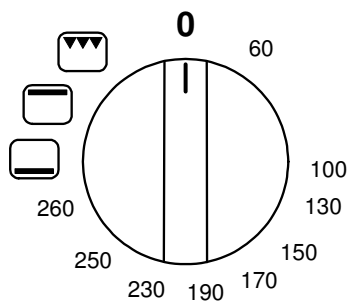
Selecione o tipo de cozimento e a temperatura do forno através do “seletor de funções” e do “seletor de temperatura”, gire então o botão do “timer” no sentido horário até a posição 120 minutos retornando até a posição 10 minutos, em seguida programe o tempo desejado. Ao final do tempo programado o forno se desligará automaticamente.

 Ao programar o temporizador NÃO o force no sentido anti-horário, além da posição manual.

 NÃO o force no sentido horário além da posição 120min.

Funcionamento manual

Selecione o tipo de cozimento e a temperatura do forno através do “seletor de funções” e do “seletor de temperatura”, gire então o botão do “timer” no sentido anti-horário posicionando no indicador de funcionamento manual.

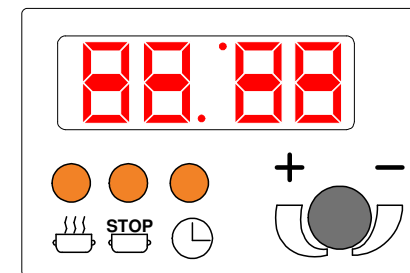
Seletor de temperaturas

O calor para aquecer o forno superior é produzido por resistências elétricas situadas na parte superior (teto) e na parte inferior (chão), tais resistências podem funcionar de forma simultânea ou individual.
Esta situação permite um cozimento mais homogêneo, por exemplo, quando um alimento necessita de mais calor na parte superior ou na parte inferior.

Programador Eletrônico

O Programador Eletrônico é um componente de alta tecnologia que possibilita ao usuário realizar todas as funções do forno a partir de um único manípulo, girando-o livremente nos sentidos horário, anti-horário e pressionando-o para confirmar.

Relógio eletrônico

No momento da primeira ativação o display permanece piscando.

Gire o botão no sentido “+” ou “-“ até ajustar a hora correta, em seguida pressione o botão para confirmar.

Ajuste do relógio

Manter pressionado o botão, até o display ficar intermitente.
Girar o botão no sentido “**+**” ou “**-**“até ajustar a hora correta, em seguida pressione o botão para confirmar o ajuste.

O relógio possui contagem de 24 horas (ex.: 3 horas da tarde = 15:00).

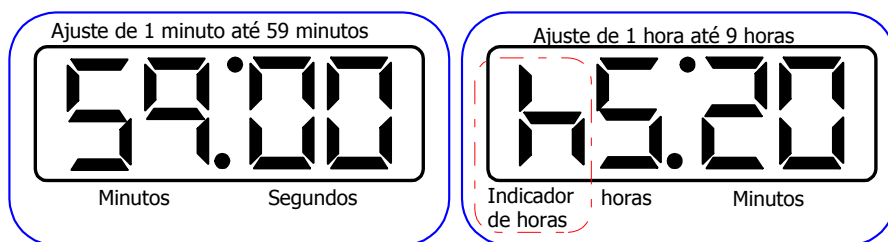
A HORA DO DIA DEVE SER PROGRAMADA ANTES DE QUALQUER OUTRA FUNÇÃO.

Funcionamento Manual

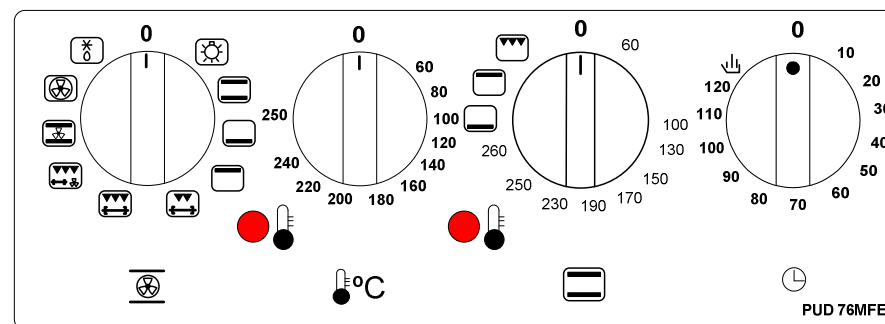
Para ligar o forno de maneira rápida e fácil, selecione uma das funções e ajuste a temperatura. Automaticamente o forno entra em funcionamento, até que você o desligue manualmente.

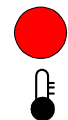
Uso do conta-minutos (despertador)

⚠ **Serve para marcar um tempo desejado, usando-se ou não o forno. Ao final do tempo programado soará um aviso sonoro. Se o forno estiver ligado, ele não desligará.**

1. Pressione 2 vezes o botão e o indicador permanecerá intermitente e o display marcará 5:00 min.
2. Gire o botão no sentido horário "**+**" até ajustar o tempo desejado. O indicador luminoso da função conta-minutos permanecerá intermitente. Inicia-se automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir **0:00**.
3. Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End"** e ouve-se um sinal sonoro.
4. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste.

Cancelamento da programação do conta-minutos

Para cancelar a programação do conta-minutos, "zere" o tempo girando o botão no sentido anti-horário **"-"**, ou pressione o botão .

PAINEL PUD 76MFE

Seletor de Funções (pág 22)

Seletor de Temperaturas (pág. 21)

Lâmpada indicadora termostato (pág. 21

Seletor de temperatura e funções – forno superior

Temporizador (Timer)

Cozimento por baixo
O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.
Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já concluído.

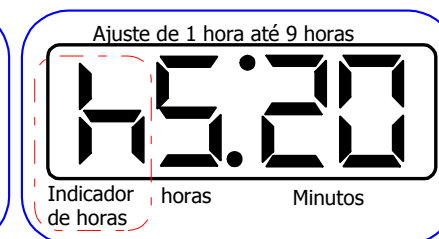
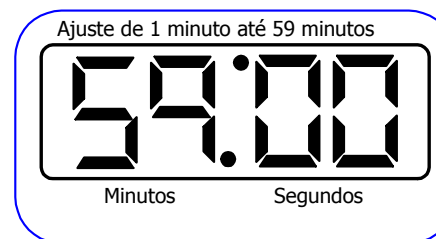
Cozimento pelo alto
O calor é gerado pela resistência na parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar.
Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas

Cozimento com grill
O calor é gerado por irradiação infravermelha através da resistência do grill na parte superior do forno.
Ideal para assar ao grill, dourar, gratinar ou deixar uma casca crocante.
Durante o cozimento a perda de umidade do alimento é lenta e uniforme, por isso abra a porta do forno só o estritamente necessário durante o cozimento.

Ajuste do Temporizador (Timer)

⚠ **Serve para programar o tempo de cozimento necessário. Ao final do tempo programado, soa o sinal sonoro e o forno desliga automaticamente.**

1. Selecione uma função e a temperatura de cozimento necessária.
2. Gire o botão de ajuste do tempo no sentido horário "**+**", selecionando o tempo de cozimento desejado. O indicador luminoso da função permanecerá intermitente.
3. Após 3 segundos começa automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir **0:00**.

- Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End". O forno desliga-se automaticamente** e soa um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste do tempo.
- O tempo de cozimento pode ser programado até o máximo de 9 horas.

⚠ Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, girando o botão e ajustando um novo tempo de cozimento ou temperatura.

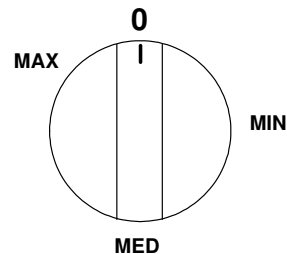
Ajuste programado para início de funcionamento futuro

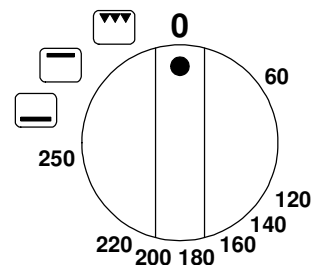
⚠ **Serve para retardar o início do cozimento, fazendo com que o forno ligue sozinho num horário programado e desligue automaticamente ao final do tempo de cozimento programado.**

Ex.: São **15h00min**. O usuário necessita assar um peru cujo tempo estimado de cozimento é de **3h20min** de duração. Ele deseja que o peru esteja pronto às **20h20min**. Deve então programar o início do cozimento para as **17h00min**.

1. O relógio deve estar ajustado corretamente.
2. Selecione uma função. Selecione a temperatura de cozimento necessária.
3. Pressione o botão de ajuste do tempo, o indicador STOP irá piscar. Insira a hora de início do cozimento girando o botão de ajuste do tempo no sentido horário "**+**". (ex.: Hora atual 15h00min, gire até o display indicar 17h00min).
4. Pressione o botão, os indicadores STOP irão piscar e o display mostrará 0:00. Insira o tempo de cozimento girando o botão no sentido horário "**+**", até a ajustar h3:20.
5. Pressione o botão de ajuste do tempo para concluir a programação.
6. Selecione a função e temperatura desejada.
   - O painel do forno indicará:
     - Display temporizador → Hora atual
     - E o indicador STOP estará intermitente, indicando ajuste programado de funcionamento.

Grill ajustável

Para o funcionamento do grill ajustável deve-se primeiramente ajustar o seletor de funções para uma função que acione o grill radiante, após selecione no termostato a temperatura °C de 200°C e ajustar grill para uma das posições **MIN – MED – MAX.** A porta do forno deve permanecer fechada durante o funcionamento.

⚠ **ATENÇÃO: em caso da ruptura da proteção vidro cerâmico, desligar a alimentação elétrica do forno e acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA.**

⚠ **ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização do Grill Radiante. Manter as crianças afastadas.**

Seletor de temperaturas forno elétrico estático

Seletor de temperaturas para forno pequeno – Duplo forno

O calor para aquecer o forno é produzido por resistências elétricas situadas na parte superior (teto) e na parte inferior (chão), tais resistências podem funcionar de forma simultânea ou individual.

Esta variabilidade permite um cozimento mais homogêneo, por exemplo, quando um alimento necessita de mais calor na parte superior ou na parte inferior.

Selecionando a temperatura entre 60 a 250°C o forno funciona com as resistências superior e inferior simultaneamente e com a temperatura controlada e constante.

O usuário pode selecionar o acionamento individual através do botão "Seletor de temperatura" girando-o no sentido horário até as seguintes posições:

PAINEL PD 96MFRE

 Seletor de Funções (pág 22)

 Seletor de Temperaturas (pág. 21)

 Lâmpada indicadora termostato (pág. 21)

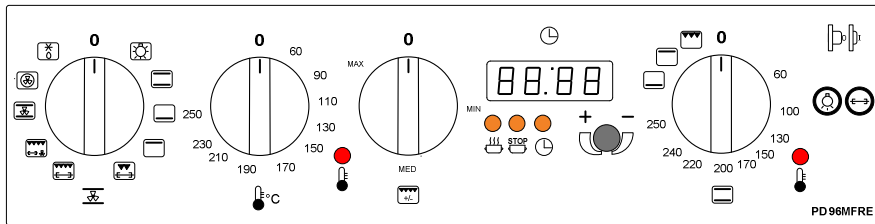
 Seletor de potência variável do grill

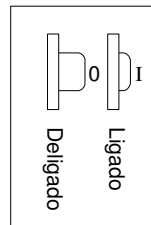
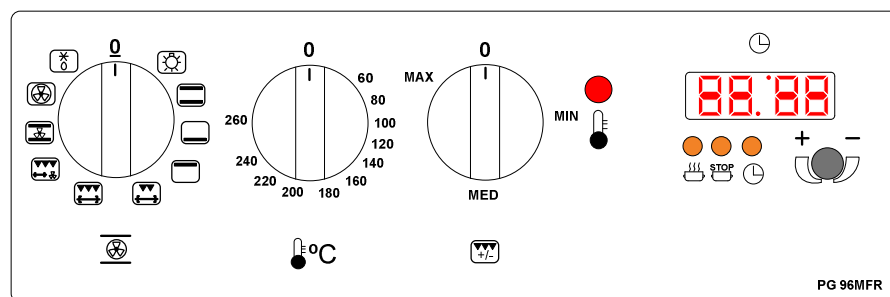
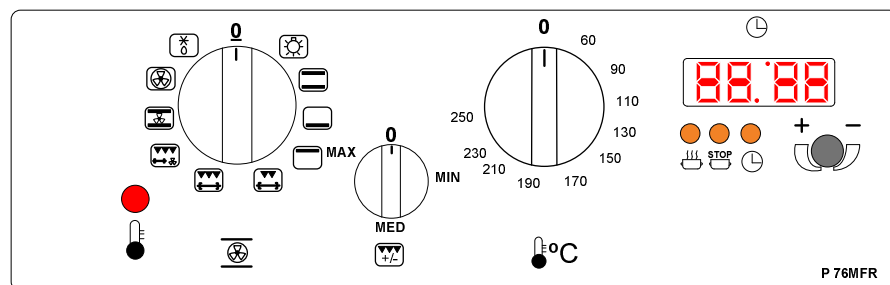
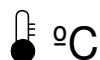
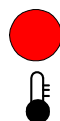
 Seletor de temperatura e funções – forno pequeno

 Temporizador (pág 24)

Interruptores

 Lâmpada – Interruptor de acionamento da lâmpada interna do forno.

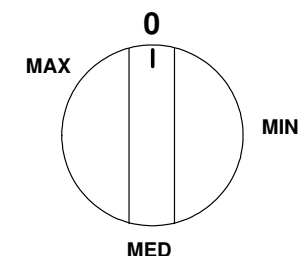
 Espeto – Interruptor de acionamento do espeto giratório.

- O forno permanecerá desligado e somente entrará em funcionamento no horário programado.
- Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End"** e soará um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro, pressione o botão de ajuste do tempo.

 Para cancelar a programação, pressione .

LINHA PROFESSIONAL
PAINEL P76MFR – PG96MFR

Seletor de Funções (pág 22)

Seletor de Temperaturas (pág. 21)

Lâmpada indicadora termostato (pág. 21)

Seletor de potência variável do grill

Programador eletrônico (pág. 24)

Grill ajustável

Para o funcionamento do grill ajustável deve-se primeiramente ajustar o seletor de funções para uma função que acione o grill radiante, após selecione no termostato a temperatura °C de 200°C e ajustar grill para uma das posições **MIN – MED – MAX.** A porta do forno deve permanecer fechada durante o funcionamento.

⚠ ATENÇÃO: em caso da ruptura da proteção vidro cerâmica, desligar a alimentação elétrica do forno e acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA.

⚠ ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização do Grill Radiante. Manter as crianças afastadas.